

Hummersalat auf Avocado Carpaccio mit rosa Pampelmusen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Eine edle, appetitlich bunte Vorspeise für einen feierlichen Anlass.

Zutaten

- Für den Hummer:
 - 2 lebende Hummer à 400 - 450 g
 - Etwas Suppengrün zum Kochen der Hummer
 - Salz, 5 - 6 gedrückte Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, 3 - 4 Nelken, etwas Kümmel
- Das Salatbouquet:
 - 2 rosa Pampelmusen
 - 2 kleine, vollreife Avocados
 - 100 g knackiger Frisèe Salat, gezupft
 - 4 - 5 Stangen Spargel
 - 1 Tomate in kleinen Würfeln
- Für die Cocktailsoße:
 - 3 El gute Mayonnaise
 - 3 El geschlagene Sahne
 - 1 El Meerrettich
 - 2 El guter Tomatenketchup
 - 2 cl Cognac oder Weinbrand
 - Cayennepulver

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Die Vorbereitungen:

Schritt3

Die Salate waschen, in mundgerechte Stücke zupfen und eine halbe Stunde in kaltem Wasser auffrischen.

Schritt4

Den „bissfest gekochten Spargel schräg in 4 cm große Stücke schneiden.

Schritt5

Die Schale der Pampelmusen abschneiden und schöne Filets einzeln heraus schneiden.

Schritt6

1 abgezogene Tomate in ½ cm große Würfel schneiden (Garnitur)

Schritt7

Die Avocados schälen, halbieren und in der Länge in dünne Scheiben schneiden.

Schritt8

Den Hummer kochen:

Schritt9

Den frischen, noch lebenden Hummer gibt man in "stark wallendes Salzwasser", das mit Möhren, Lauch, Zwiebeln, Petersiliestängel und Kümmel versetzt ist. Danach sofort zurückziehen und nur noch „simmern“ lassen. (Pro kg Gewicht ca. 18-20 Minuten)

Schritt10

Das Ausbrechen des Hummers:

Schritt11

Den Hummer heraus nehmen, Scheren und Beine entfernen, abbrechen. Die verbliebenen Hummerkörper mit einem großen Küchenmesser unterhalb des Kopfes einstechen und zum Schwanz wie zum Kopf hin teilen, halbieren.

Schritt12

Den pergamentartigen Magen entfernen. (Er kann Muschelschalen und sonstigen ungenießbaren Inhalt enthalten)

Schritt13

Das grünliche „Corail“, die so genannte „Nahrungsreserve“, kann man grundsätzlich mit essen, sollte hier aber entfernt werden.

Schritt14

Die Hummerzangen ebenfalls an ihrer dicksten Stelle beidseitig anschlagen, nicht durchschlagen,

nur soweit, das man das Fleisch problemlos heraus bekommt.

Schritt15

Nunmehr das Hummerfleisch mit frisch gemahlenem Pfeffer und einigen Tropfen Cognac marinieren.

Schritt16

Die Cocktailsoße:

Schritt17

Zur Mayonnaise Cayenne, Meerrettich, Tomatenketchup und Cognac geben und mit der geschlagenen Sahne auflockern, nachschmecken.

Schritt18

Anrichtevorschlag:

Schritt19

Der Hummer kann, sollte gern noch lauwarm werden.

Schritt20

Auf einem großen, dekorativen Vorspeisenteller zunächst rund herum gleichmäßig, fächerförmig die Avocado Scheiben placieren.

Schritt21

Mit einer Vinaigrette und etwas frisch gemahlenem Pfeffer marinieren.

Schritt22

Ein kleines , mariniertes Bouquet Frisèe Salat in die Mitte setzen und

Schritt23

3 - 4 Spargelköpfchen hinein stecken.

Schritt24

Den in kleine Medaillons / Stücke geschnittenen Hummerschwanz und die Scheren, abwechselnd, mit den Pampelmusen Filets verteilen.

Schritt25

Für die Optik noch einige, kleine Tomatenwürfel darüber streuen.

Schritt26

Die Cocktailsoße drum herum tröpfeln oder à part reichen.

Schritt27

Eine wunderschöne, edle Vorspeise ist entstanden, zu der ich gerne krosses Röstbrot und eine aufgeschlagene Zitronenbutter reiche.

Rezeptart: Kalte Fischgerichte **Tags:** avocado, cocktailsoße, hummer, hummer ausbrechen, hummer kochen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hummersalat-auf-avocado-carpaccio-mit-rosa-pampelmusen/>